



つくばみらい市のお米を使っている飲食店の中には、「毎日お米を食べよう運動」に賛同してくれているお店があります。

そんなお店の中から、つくばみらい市古川で100年以上続く老舗の日本料理店「日本料理 ねぎしや」さんに、つくばみらい市のお米についてお話を伺いました。

日本料理 ねぎしや
店主 ^{ねぎしたくや} 根岸 拓也さん

つくばみらい市古川出身。料理の専門学校を卒業後、寿司屋やホテルなどで修業を積み、28歳でねぎしやを継いで今年で20年。「すべてはお客さまの笑顔のために」がモットー。

一つくばみらい市のお米の特徴は何だと思えますか？

食べた瞬間に、甘くて美味しいと感じますね。昔からつくばみらい市のお米を食べて育ってきたので、たまに県外の飲食店などで市外産米を食べると、つくばみらい市のお米のレベルの高さを実感します。



▲豚の角煮御膳。角煮は箸で簡単にほぐれる柔らかさで、甘辛い味付けがお米によく合う。

一お米の美味しさを味わえる、オススメのメニューを教えてください！

豚の角煮御膳や鯖の味噌煮御膳など、煮物系のメニューですね。煮物のタレとお米の相性がバツグンです！

一お米について、お客さんからの反応はどうですか？

やっぱり「美味しい」ってよく言われますね。冷めても美味しいので、お弁当でも美味しく食べられると評判です。

当店は「お米を食べよう運動」の協力店でもあるので、つくばみらい市のお米の美味しさを、お料理を通じてお客様にお伝えしていきたいです。

一つくばみらい市のお米の美味しさを伝えていくために、具体的に取り組んでいることはありますか？

実は、新メニューとして「おにぎり」を考えています。お米の美味しさがダイレクトに伝わるのって、やっぱりおにぎりだと思うんですよ。ちなみに、僕の握ったおにぎりは昔から「美味しい」と言われるので、自信はあります！



一市民の皆さんにメッセージをどうぞ！

これからも、つくばみらい市の美味しいお米を含め、お客さまに喜んでいただけるお料理を提供いたします。ぜひお気軽にお越しください！



【住所】つくばみらい市古川 533 - 1
【電話番号】0297 - 52 - 2183
【営業時間】
昼の部（予約制）：午前 11 時 30 分～午後 2 時
夜の部：午後 5 時～10 時 ※月曜日は前日までの予約制
【定休日】毎週火曜日 ※月曜日は臨時休業の場合あり

「お米を食べよう運動」
協力店募集中！

市内産米を使っている飲食店に、特製のぼりなどをプレゼント！
詳しくは産業経済課にお問い合わせください。

